

### Suppenküche

<b>Bündner Gerstensuppe</b> ( <i>Kanton Graubünden</i> )	<b>13.50</b>
<i>Hausgemachte Gerstensuppe Bündner Art mit Trockenfleischwürfeln und frischen Kräutern</i>	
<b>Kraftbrühe „Célestine“</b>	<b>12.00</b>
<i>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädlistreifen</i>	
<b>Tomatencremesuppe</b> ( <i>lacto</i> )	<b>12.00</b>
<i>mit Mozzarellaperlen, Gin und Schlagrahm</i>	

### Knackiges

<b>Nüsslisalat</b>	<b>13.50</b>
<i>Mit gebacktem Ei</i>	
<i>Mit gebratenen Speck</i>	
<i>Mit gebratenen Speck und gebackten Ei</i>	
<b>Blattsalat</b>	<b>11.80</b>
<i>Saisonale, bunt gemischter Blattsalat</i>	
<b>Waidсалat</b>	<b>13.80</b>
<i>Saisonale Salate</i>	
<i>farbenfroh zusammengestellt von unserem Chef Garde Manger</i>	
<b>Unsere Dressings</b>	
<i>Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamicodressing</i>	

### Davor

<b>Rindsfiletcarpaccio</b>	<b>21.00</b>
<i>an Limetten- Pfeffermarinade</i>	
	<i>als Hauptgang</i>
	<b>33.00</b>
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b>	<b>16.80</b>
<i>Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing</i>	

### Crostini

<b>Crostini</b> mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	<b>10.00</b>
<b>Crostini</b> mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten	<b>9.00</b>
<b>Crostiniteller</b>	<b>16.80</b>
<i>Drei verschiedene Crostini mit Rucolapesto, Knoblauch, sowie Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken</i>	

### Hauptgerichte

- Kalbshackbraten** (Kanton Zürich) **34.90**  
*Hausgemachter Kalbshackbraten an feiner Rotweinsauce mit glasierten Karotten, Pelzwiebeln und Champignons begleitet von frisch zubereitetem Kartoffelstock mit Butter verfeinert*
- Lozärner Chögeli Pastete** (Kanton Luzern) **37.50**  
*Der Klassiker aus der schönsten Stadt der Schweiz! Kalbsfleischwürfel, Kalbsbrätkekugeli und Champignons in der echten Fritschipastete, serviert mit Trockenreis*
- Schabziger Hörnli** (Kanton Glarus) **30.90**  
*Hörnli mit Kartoffeln und Zwiebeln mit Schabziger Käse verfeinert mit geröstetem Paniermehl begleitet von hausgemachtem Apfelkompott*
- Kalbsgeschnetzeltes „Guisan“** **41.00**  
*Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Mischpilzrahmsauce, verfeinert mit rosa Pfefferkörnern und Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti*

### Wok

- Waid Wok** **31.00**  
*Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasminreis*
- Wellness Wok** **27.50**  
*Tagliolini serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft*
- Höngger Wok** **33.50**  
*Schweinsgeschnetzeltes an einer Steinpilzsauce mit Cognac verfeinert, serviert mit Mischgemüse und Pennette*

### Die Waid- Grilladen

<b>Pouletbrust</b> ( <i>Brasilien</i> )	200 Gramm	<b>29.00</b>
<b>Schweinesteak</b> ( <i>Schweiz</i> )	200 Gramm	<b>31.00</b>
<b>Rindsfilet</b> ( <i>Irland Foyle</i> )	180 Gramm	<b>55.00</b>
<b>Lachssteak</b>	200 Gramm	<b>36.00</b>

*Alle Grilladen werden mit unserer hausgemachten Kräuterbutter serviert.*

### mit einer Beilage Ihrer Wahl

*Trockenreis, Parmesan Risotto, Pommes Frites, Rösti Krokette, Butterrösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, saisonales Gemüsebouquet oder knackige Salate*

<i>eine weitere Beilage</i>	<b>8.90</b>
<i>zusätzliches Gemüsebouquet oder reichhaltige Salatgarnitur</i>	<b>9.30</b>

**Morgens, mittags  
nachmittags, abends  
oder vorm Heimgehen,**

<b>Reichhaltiger Salatteller mit Ei</b>	<b>23.00</b>
<b>Parmaschinken Teller</b> (120 Gramm)	<b>29.00</b>
<i>Dünn geschnittener Parmaschinken mit Parmesanbrocken und Oliven serviert mit Peperoncini- Tomatenbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	<b>19.00</b>
<b>Bündner Teller</b> (150 Gramm)	<b>32.00</b>
<i>Dünn aufgeschnittenes, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Bündner Salzis und Bündner Bergkäse garniert mit Gurken, Tomaten und Baumnüssen</i>	
<b>Siedfleisch Salat „Dijonnaise“</b>	<b>26.00</b>
<i>Lauwarmer Siedfleisch Salat an Dijon- Senfdressing mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffelwürfeln</i>	
<b>Käseteller</b> (120 Gramm)	<b>19.00</b>
<i>Höblengereifter Emmentaler, Bergkäse, Luzerner Rahmkäse, Ziegenfrischkäse und Gorgonzola</i>	
<b>Rindfleischtatar „Die Waid“</b>	<b>34.90</b>
<i>Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit knusprigem Brioche Toast und Butter</i>	
<i>kleinere Portion Tatar</i>	<b>21.90</b>
<b>Crostiniteller</b>	<b>16.80</b>
<i>Je ein Rucola Crostini, Ziegenfrischkäse Crostini mit Trüffelöl und Knoblauchbrot, serviert mit hauchdünnem Rohschinken</i>	
<b>Wurstsalat garniert</b> (mit gemischtem Salat)	<b>23.00</b>
<i>Wurstsalat einfach, ohne Salate</i>	<b>17.00</b>
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b> (mit gemischtem Salat)	<b>23.00</b>
<i>Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate</i>	<b>17.00</b>
<b>Thunfischsalat garniert</b> (mit gemischtem Salat)	<b>23.00</b>
<i>Thunfischsalat einfach, ohne Salate</i>	<b>17.00</b>
<b>Eingeklemmtes</b> mit Salami, Käse oder Vorderschinken	<b>7.50</b>
<b>Eingeklemmtes</b> mit Bündnerfleisch oder Coppa	<b>9.50</b>